

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Melon	 Salade de tomates et maïs , Vinaigrette		 Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Bolognaise	 Tortillas aux poivrons et olives		Filet de merlu MSC , Sauce au citron
 Tortis HVE  Petits légumes à la crème	 Courgettes braisées  Pommes de terre au four		 Tomates à la provençale  Boulgour
Brie	Tomme noire	Assortiments de fromages	Camembert
 Riz au lait	 Gâteau au yaourt du chef		 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons	 Radis , Beurre	 Pastèque	 Taboulé (semoule HVE)
Sauté de poulet local aux olives	Rôti de porc local , Jus lié viande	 Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
 Haricots beurre persillés  Riz pilaf	 Semoule HVE  Poivrons braisés	 Coquillettes HVE  Brocolis aux oignons	 Poêlée de courgettes et d'aubergines  Coeur de blé
Petit moulé	Tomme blanche	Mimolette	Gouda
 Fruit de saison	 Yaourt aux fruits	 Quatre quart du chef	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
 Betteraves , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons	 Tomates , Vinaigrette	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Pavé fromager	Pilons de poulet locaux marinés	Boeuf bourguignon	Carbonara de saumon
 Haricots verts à l'étuvé  Boulgour	 Ratatouille du chef  Riz pilaf	 Frites  Choux-fleurs rôti	 Coquillettes HVE  Fondue de poireaux
Mimolette	Tomme noire	Petit moulé	Brie
 Crème dessert à la vanille	 Coupe à la banane et au chocolat	 Tarte aux pommes HVE	 Yaourt local mam'zelle Popinette

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
Surimi MSC mayonnaise	Salade composée (pâtes BIO)	Rosette lyonnaise et cornichons	Salade de chèvre et noix
Sauté de dinde local au citron et au gingembre	Omelette fromagère	Hachis parmentier	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes
 Petits pois au jus  Riz Madras	 Semoule HVE  Légumes tajine	 Salade verte	 Haricots beurre persillés  Tortis HVE
Petit moulé	Tomme blanche	Emmental	Gouda
 Fruit de saison	 Blanc manger	 Cookie du chef	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Macédoine de légumes	 Taboulé (semoule HVE)	 Effilochée d'endives , Vinaigrette	Salade de riz mimolette
Steak haché de poulet	Sauté de porc local au curry	Hot dog à la volaille	Gratin de merlu MSC
 Pommes de terre vapeur  Carottes aux oignons	 Haricots verts BIO  Riz pilaf , Riz BIO pilaf	 Salade verte  Frites fraîches	 Chou fleur rôti à l'ail  Coeur de blé
Mimolette	Cantal AOP	Brie	Buchette de Chèvre
 Panna cotta nature du Chef	 Yaourt local mam'zelle Popinette	 Clafoutis à la poire HVE	 Cône glacé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. - au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.



Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette	 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Panais râpé , Vinaigrette	Saucisson sec , Cornichons
Pilons de poulet locaux marinés	Boulettes au bœuf	 Omelette aux champignons de Paris	Colin MSC meunière
 Semoule HVE  Ratatouille du chef	 Tagliatelles  Fondue de poireaux	 Riz pilaf  Poêlée de champignons	 Gratin choux-fleurs, épinard au cheddar  Pommes de terre au four
Brie	Emmental	Mimolette	Tomme noire
 Fruit de saison	 Yaourt aux fruits	 Cake marbré au chocolat du chef	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Midi - Restaurant Scolaire d'Albert

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Pâté de campagne	 Butternut râpée au fromage blanc	 Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
 Chili sin carne pois BIO	Poulet au curry et au lait de coco	Sauté de porc au caramel	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
 Riz pilaf  Choux-fleurs rôtis au paprika	 Patates douces rôtie aux thym  Légumes couscous	 Doigt de sorcière aux amandes  Spaghettis sanguinolent	 Haricots verts à l'étuvé  Semoule HVE
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Tomme blanche	Camembert
Flan pâtissier	 Fruit de saison	 Cookie du chef	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.

